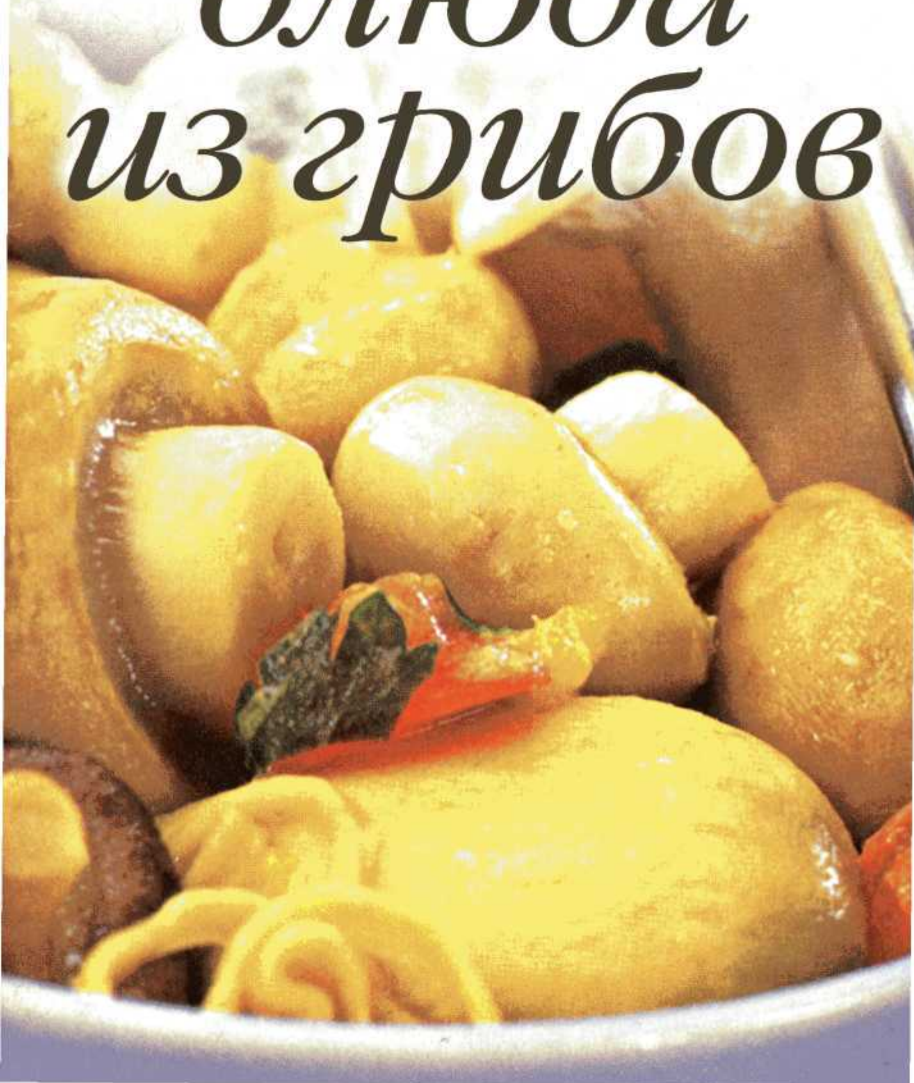
VISIT…

LANZAROTE
Caliente.COM



вкусно и просто

лучшие блюда из грибов



УДК 641/642
ББК 36.992
И25

Ивушкина, О.
И25 Лучшие блюда из грибов / Ольга Ивушкина.— М.: РИПОЛ классик, 2007,— 64 с— (Вкусно и просто).

ISBN 978-5-7905-2761-6

Данная книга понравится современным хозяйкам обилием и разнообразием предложенных в ней блюд из грибов. Их приготовление не отнимет у вас много времени и сил. Побалуйте своих родных и близких оригинальными грибными горячими и холодными блюдами, супами и закусками.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

УДК 641/642
ББК 36.992

Практическое издание
Серия «Вкусно и просто»

Ивушкина Ольга

ЛУЧШИЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *Г. В. Чуб*
Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*
Компьютерная верстка: *С. А. Кудряшова*
Технический редактор *Е. А. Крылова*
Корректор *И. Е. Челибанова*

Издание подготовлено при участии ЛА «Научная книга»

Подписано в печать 27.04.2007 г.
Формат 84×108/32. Гарнитура «Garamond».
Печ. л. 2,0. Тираж 10 000 экз.
Заказ № 3075

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

Отпечатано в ОАО "ИПК "Ульяновский Дом печати"
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ISBN 978-5-7905-2761-6
© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2007

www.infanata.org

Глава 1 Первые блюда с грибами



Борщ «Белорусский»

Требуется: 400 г мяса (говядины), 2 свеклы средней величины, 500 г капусты, 200 г белых грибов, 3—4 картофелины, 2 морковки, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла, душистый перец, соль, лавровый лист, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Промытое мясо уложите в кастрюлю, залейте водой и варите около часа. Грибы очистите, промойте и отваривайте в подсоленной воде около 20 мин, затем откиньте их на дуршлаг, дайте стечь воде и добавьте их в бульон вместе с обжаренными на растительном масле луком и морковью и нарезанным кубиками картофелем. Через 10—15 мин опустите в бульон крупно нашинкованную капусту, лавровый лист, перец, соль. После того как бульон проварится в течение 2—3 мин, добавьте свеклу, которую предварительно запеките в духовке, очистите от кожуры и нарежьте тонкой соломкой. После того как кипение борща возобновится, добавьте в него зелень и выключите газ. Подавайте к столу со сметаной.

Борщ с репой и грибами

Требуется: 700—750 г мяса (говядины), 5 сухих грибов, 1/2 стакана соленых грибов, 500—600 г квашеной капусты, 2 картофелины, 1 морковь, 1 свекла, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 небольшая репа, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 1 ст. л. сливочного масла, 2—3 лавровых листа, 5—6 горошин душистого перца, укроп, зелень петрушки, 2 л воды.

Способ приготовления. Мясо промойте, положите в кастрюлю с холодной водой, поставьте варить. Добавьте репчатый лук и коренья. Через 1 ч посолите, а спустя 2 ч снимите кастрюлю с огня, бульон процедите в суповую кастрюлю, коренья отбросьте. Мясо снова положите в бульон.

Квашеную капусту залейте горячей водой, добавьте сливочное масло, закройте посуду крышкой и поставьте тушиться в духовку. Спустя 20—30 мин капусту выньте из духовки и положите в процеженный бульон с мясом.

Грибы промойте, положите в эмалированную кастрюлю, добавьте очищенный, промытый и крупно нарезанный картофель, залейте холодной водой, поставьте на огонь, дайте закипеть. Грибы выньте, нарежьте соломкой, предварительно остудив, снова опустите в грибной бульон довариваться.

Когда грибы и картофель сварятся, положите их и бульон, в котором они варились, в кастрюлю с мясным бульоном, мясом и капустой. Добавьте тушеную свеклу, оставшиеся нарезанные лук и коренья, перец горошком, лавровый лист, продолжайте варить 20 мин.

После окончания варки заправьте борщ чесноком, укропом, дайте настояться 15 мин, укутав кастрюлю теплой тканью.

При подаче к столу нарезанные соленые грибы положите в тарелки, залейте горячим борщом, заправьте сметаной, посыпьте зеленью петрушки.

К борщу подавайте пампушки с чесноком.

Борщ с грибами

Требуется: 1 стакан сухих грибов, 1/3 свеклы, 1/3 кочана свежей капусты, 4 моркови, 2 луковицы, 1—2 корня петрушки, 1 кг свежих помидоров, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. жира, 400 г бульона, 1/2 стакана сметаны, 1 ч. л. сахара, 10 г уксуса, специи.

Способ приготовления. Сухие грибы замочите в воде на 1 ч, хорошо промойте их и снова залейте холодной водой (7 л на 1 кг грибов) и оставьте на 3—4 ч. Затем варите их в этой же воде под крышкой до мягкости. Соль добавьте в момент закипания.

Отваренные грибы нарежьте соломкой и спассеруйте с луком. Отвар процедите. Свеклу нашинкуйте и потушите. В кипящий бульон положите нашинкованную капусту. Доведите бульон до кипения, положите тушеную свеклу, пассерованные грибы, коренья и варите до готовности.

Вегетарианский борщ

Требуется: 200 г шампиньонов, 500 г капусты, 2 свеклы, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль, лавровый лист, перец.

Способ приготовления. Шампиньоны очистите, нарежьте на небольшие кусочки и опустите в кипящую

воду. Через 15 мин добавьте в бульон картофель, нарезанный кубиками, лук и морковь, обжаренные в растительном масле, через 10 мин положите свеклу. Как только кипение возобновится, добавьте в борщ нашинкованную капусту, соль, пряности и проварите около 5 мин.

Чтобы свекла не утратила красный цвет, добавьте в бульон немного лимонной кислоты. После того как снимете кастрюлю с огня, добавьте в борщ зелень.

Борщ с черносливом

Требуется: 1 1/2 л воды, 3 свеклы, 1 стакан чернослива,'1/2стакана сушеных белых грибов, 1/2 кочана капусты, 1 морковь, 1 луковица, 4 ст. л. томата-пюре, сахар, уксус, соль, сметана, специи.

Способ приготовления. Овощи нарежьте соломкой. Промытый чернослив положите в грибной бульон вместе с подготовленной свеклой и варите борщ обычным способом. Вареные грибы нашинкуйте и вместе со специями добавьте в борщ. Подавайте с черносливом, сметаной, зеленью.

Борщ из сушеных овощей

*Требуется: 1*1/2 л воды, 50 г свеклы, 100 г капусты, 50 г картофеля, 1 ст. л. моркови, 1 ч. л. белых кореньев, 2 ст. л. лука, 4 ст. л. томата-пюре, 1 ст. л. пшеничной муки, 3 ст. л. масла, сахар, соль, уксус, сметана, зелень.

Способ приготовления. Сушеные свеклу, капусту, картофель, лук замочите отдельно в холодной воде. Вместе замочите морковь и белые коренья. Через 4 ч морковь

и коренья, лук и свеклу, откиньте на сито и поджарьте на жире. Поджаренные овощи положите в бульон или воду, добавьте картофель, капусту и варите. За 10 мин до окончания варки заправьте борщ белым соусом, солью, сахаром, уксусом.

Если вы готовите борщ на грибном бульоне, то добавьте нашинкованные сваренные грибы и чернослив, из которого предварительно удалите косточки. Подавайте борщ со сметаной и зеленью.

Борщ из печеной свеклы с грибами и квасом

Требуется: 4 свеклы, 5 морковок, 1 корешок петрушки, 1 корешок сельдерея, 2 луковицы, 1 стакан сухих грибов, 3 л кваса, соль, растительное масло.

Способ приготовления. Свеклу испеките, очистите и мелко нарежьте. Затем морковь, корень петрушки, сельдерей и лук нашинкуйте, посолите и поджарьте на подсолнечном масле. Затем сложите все это вместе с порезанной свеклой в кастрюлю, добавьте толченые сухие грибы, залейте все квасом и варите до готовности.

Борщ русский с грибами

Требуется: 500 г свеклы, 150 г сметаны, 100 г сушеных грибов, 1 луковица, петрушка, сельдерей, уксус, сахар, соль, перец, сметана, зелень.

Способ приготовления. Сварите самый обыкновенный грибной бульон с петрушкой, сельдереем и репчатым луком, процедите. Сварите свеклу, очистите, на-

режьте соломкой, сбрызните уксусом и залейте горячим грибным бульоном.

Положите в борщ соль и сахар, после чего добавьте нарезанные мелкой соломкой грибы, лавровый лист, несколько горошин перца. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите до кипения, не забудьте за 5 мин до конца варки заправить борщ сметаной.

Подавайте, посыпав зеленью. В качестве гарнира к русскому борщу с грибами отлично подойдет разварная гречневая каша.

Борщ из квашеной капусты с грибами

Требуется: 500 г квашеной капусты, 5—6 сухих белых грибов, 1 морковь, 1 свекла, 2 луковицы, петрушка, 1 ст. л. укропа, 4 зубчика чеснока, 6—8 горошин черного перца, 2—3 лавровых листа, 2—3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томата-пасты, 1 ст. л. муки, 2 л воды, соль, 1 ст. л. уксуса.

Способ приготовления. Грибы промойте теплой водой, положите в кастрюлю, залейте холодной водой и варите 2 ч.

Когда грибы сварятся, выньте их из бульона, промойте холодной водой, нарежьте соломкой и обжарьте с частью лука.

Морковь и петрушку обжарьте с оставшимся луком и томатом. Капусту потушите в воде с маслом около часа. Отдельно потушите свеклу, сбрызнутую уксусом.

Сложите в суповую кастрюлю грибы, обжаренные с луком, коренья, обжаренные с луком и томатом, тушеную свеклу и тушеную капусту, залейте все горячим грибным бульоном, добавьте соль, перец, лавровый лист, толченый чеснок и мучную приправу, прокипятите на слабом огне 5—10 мин.

При подаче к столу посыпьте борщ зеленью петрушки и укропом. К борщу вы можете подать гречневые пампушки с луком.

Свекольник с сельдью и грибами

Требуется: 2 свеклы, 1 луковица, 2 морковки, 300 г шампиньонов, 300 г сельди, 3 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления. Отварите свеклу, очистите ее и нарежьте тонкой соломкой. Очищенный лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке и обжарьте их на растительном масле. Грибы очистите, опустите на несколько минут в холодную воду, затем откиньте на дуршлаг, немного подсушите и мелко нарежьте. В кипящую воду опустите грибы, обжаренные лук и морковь, посолите и варите в течение 20—25 мин.

Из сельди удалите кости, нарежьте ее на небольшие кусочки, каждый из которых обваляйте в муке и обжарьте в растительном масле.

Обжаренные кусочки сельди опустите в бульон и варите около 15 мин, затем добавьте свеклу, дайте супу еще раз закипеть и снимите с огня. К столу подавайте со сметаной.

Щи суточные

Требуется: 100 г грибов, 500 г квашеной капусты, луковица, морковь, по 50 г томатной пасты и муки, 25 г маргарина, 100 г сметаны, 4 картофелины, перец, лавровый лист, зелень, соль.

Способ приготовления. Квашеную капусту потушите 1—2 ч с грибами, маргарином и томатной пастой. Добавьте в капусту спассерованные овощи и продолжайте тушение еще 10—15 мин. Сварите из мяса бульон. Положите в кипящий бульон тушеную смесь, заправьте спассерованной мукой и варите до готовности.

За 10 мин до окончания варки добавьте в щи соль, перец и лавровый лист.

При подаче заправьте сметаной и зеленью.

Щи с грибами

Требуется: 400 г капусты, 40 г сухих грибов, 25 г муки, 100 г растительного масла, 2 луковицы, морковь, корень петрушки, лавровый лист, соль, перец, 50 г сметаны.

Способ приготовления. Грибы залейте холодной водой, положите луковицу и варите до мягкости. Петрушку, морковь и лук обжарьте в масле, затем добавьте мелко нарезанную капусту, подлейте немного грибного бульона и тушите капусту до мягкости. Положите все это в кипящий бульон и варите 20 мин. Заправьте щи обжаренной в масле мукой.

За 10 мин до готовности добавьте соль, перец и лавровый лист. При подаче заправьте сметаной.

Суп с грибными клецками

Требуется: 100 г сухих грибов, 1 луковица, 1/3 ч. л. соли, 2 стакана муки, 1 яйцо.

Для бульона: 300 г мяса (свинина или говядина), 100 г сала, 1 луковица, лавровый лист, гвоздика, зелень (укроп, петрушка, лук-порей) и соль.

Способ приготовления. Сухие грибы вымойте, замочите на 4 ч в холодной воде, затем измельчите на мясорубке. Луковицу мелко нашинкуйте и смешайте с грибным фаршем. Добавьте в него яйцо, соль и тщательно перемешайте. Замесите тесто. Сформуйте из него жгут толщиной около 1 см. Ножом отрезайте клецки, их длина должна быть примерно 2 см.

Опускайте грибные клецки в подсоленный кипящий бульон. Около 10 мин суп с клецками должен кипеть на небольшом огне. После этого добавьте в него обжаренное кусочками сало и репчатый лук, а также специи. Варите еще 10 мин.

Перед подачей к столу заправьте сметаной и зеленью.

Суп гороховый с грибами

Требуется: 100 г свежих грибов, 150 г гороха, 2—3 картофелины средних размеров, 1 луковица, морковь, 50 г сливочного масла, 2 л воды, соль, специи.

Способ приготовления. Замочите горох в холодной воде на 1—2 ч. Залейте его свежей водой и варите. Нарежьте лук колечками, мелко порежьте или потрите на терке морковь и обжарьте до золотистой корочки на сливочном масле. Картофель нарежьте некрупными кубиками. Грибы перед варкой обдайте кипятком. У шампиньонов удалите пленку, закрывающую пластинки, снимите кожицу со шляпки и промойте в воде с добавлением уксуса, чтобы грибы не потемнели при варке.

Когда горох будет почти готов, в кипящую воду запустите обжаренные лук и морковь, картофель и грибы. Варите 15—20 мин. За 5 мин до конца варки добавьте специи, соль.

Подавайте со свежей зеленью.

Суп грибной с галушками

Требуется: 75 г сухих грибов (или 300 г свежих), 2 луковицы, 1 морковь, 2 картофелины, 2 ст. л. сметаны, 50 г сливочного или топленого масла, лавровый лист, соль, перец.

Для галушек: 1 стакан гречневой или кукурузной муки, 1 яйцо, 1/4 стакана воды, 20 г топленого сала, 1/4 ч. л. соли.

Способ приготовления. Подготовьте грибной бульон. Для этого сухие грибы предварительно переберите, помойте и замочите на 3—4 ч. Свежие грибы не замачивайте, а отварите 10—15 мин в большом количестве воды, затем воду вылейте, а грибы помойте.

После этого поставьте вариться грибы, залив их холодной водой и положив одну очищенную луковицу. За 5 мин до готовности выньте луковицу и добавьте в бульон нарезанный кубиками картофель, измельченные и обжаренные на сливочном масле лук и морковь.

Замесите гладкое не очень крутое тесто, раскатайте его на посыпанном мукой столе в тонкий пласт и нарежьте квадратиками. Через 5 мин после того, как вы запустите картофель и морковь, опустите в суп лавровый лист и специи, а затем галушки. Варите суп до готовности на маленьком огне. Подавая его к столу, заправьте сметаной.

Грибной суп с клецками и салом

Требуется: 300 г грибов, 1 ст. л. сала, 150 г стручковой фасоли, 1/2 л куриного бульона, 1/2 стакана молока, 1 небольшая булочка из муки грубого помола, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана сухого белого вина, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец, зелень.

Суп грибной с сыром

Требуется: 150 г сухих грибов (белых), 2 луковицы, 3—4 картофелины, 30 г кулинарного жира, зелень, лавровый лист, 5—6 горошин черного перца, соль, 100 г твердого сыра. -

Способ приготовления. Грибы вымачивай в течение 2 ч и крупно нашинкуйте. Залейте водой и варите 1—1 1/2 ч, положив в кастрюлю лавровый лист, перец и соль.

Когда грибы будут готовы, добавьте очищенный и нарезанный небольшими кубиками картофель. Продолжайте варить еще 10—15 мин, затем опустите нашинкованную зелень и мелко порезанный репчатый лук Лук можете спассеровать в 1 ст. л. кулинарного жира.

В готовый суп добавьте натертый на терке сыр твердого сорта. Подавайте со сметаной или майонезом, а также со свежей зеленью.

Суп-пюре грибной с луком и томатами

Требуется: по 500 г грибов (вешенок или шампиньонов) и помидоров, 5 луковиц, крупная морковь, небольшой корешок петрушки, по 30 г топленого масла и муки, 200 г сметаны, 2 желтка.

Способ приготовления. Грибы залейте водой и поставьте вариться. Помидоры порежьте, накройте крышкой и тушите до мягкости на слабом огне в собственном соку. Коренья и лук мелко порубите, положите в кастрюлю, добавьте топленое масло, закройте крышкой и ту-

шите до золотистого цвета. Положите коренья и лук в тушеные помидоры и тушите до тех пор, пока цвет не станет темно-красным, после чего добавьте масло и немного муки.

За 1/2 ч до подачи к столу протрите всю массу через дуршлаг, часто поливая бульоном, соедините с ним и, помешивая, варите суп до густоты.

Перед подачей размешайте желтки со сметаной и заправьте ими суп, не давая ему кипеть (иначе желтки свернутся и суп будет испорчен).

Молочный суп с картофелем и грибами

Требуется: 1 1/2 л молока, 6 небольших картофелин, 400 г маринованных грибов, 1—2 луковицы, 3 ст. л. сливочного масла, соль, специи, зелень петрушки.

Способ приготовления. Очистите и помойте картофель, нарежьте кубиками и опустите в кипящую воду. Очистите и мелко нашинкуйте лук. Промойте грибы, отварите их в отдельной посуде и нарежьте мелкими кубиками.

Лук с грибами обжарьте в сливочном масле и запустите в бульон, где варится картофель. Посолите и варите до полной готовности. После чего налейте молоко и добавьте специи по вкусу. Снова доведите до кипения. Перед подачей к столу охладите и посыпьте мелко порубленной зеленью.

Солянка грибная

Требуется: 3—4 крупных свежих гриба, 200 г соленых грибов, 200 г квашеной капусты, 50 г растительного или растопленного сливочного масла, морковь, корень петрушки, зелень, лавровый лист, соль.

Способ приготовления. Грибы варите на среднем огне до готовности. Затем нарежьте их тонкими ломтиками и положите в тот же отвар, процеженный через мелкое сито. Мелко нашинкуйте капусту, нарежьте небольшими кубиками морковь, корень петрушки, соленые грибы, введите все овощи в грибной бульон. Суп варите на небольшом огне в течение 30—40 мин.

Когда солянка будет готова, добавьте мелко нарезанную зелень, масло, специи и опять поставьте кастрюлю на огонь. Через несколько минут снимите, заправьте майонезом или нежирной сметаной.

Бульон грибной

Требуется: 500 г свежих грибов, 2 л воды, 400 г мяса, 2 луковицы, лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте грибы мелкими кубиками и запустите в кипящую воду. Мясо отделите от костей и жилок и положите в бульон. Добавьте мелко нарезанный лук, соль, лавровый лист и перец. Бульон варите в течение 1 ч.





Глава 2 Пловы и горячие блюда с грибами

Грибной плов «Загадки леса»

Требуется: 200 г сушеных грибов, 1 стакан риса, 4 ст. л. масла, 2 стакана грибного бульона, 2 луковицы, 1 морковь, томатная паста, соль.

Способприготовления. Сухие грибы переберите, промойте и замочите на 3 ч. Затем сварите их в той же воде до готовности. Шумовкой выньте грибы из бульона, нарежьте крупной соломкой и обжарьте.

Лук очистите, нарежьте мелкими кольцами и обжарьте. Морковь натрите на крупной терке и обжарьте с томатной пастой. Подготовленные лук и морковь смешайте с грибами. Добавьте немного процеженного грибного бульона.

Рис переберите, промойте и положите в бульон. Все закройте крышкой и тушите до готовности.

Плов «Радуйся жизни»

Требуется: 1 стакан риса, 50 г консервированных грибов, 2 кубика куриного бульона,

луковица, 50 г сливочного масла, соль, специи, зелень сельдерея и петрушки.

Способ приготовления. Мелко порежьте репчатый лук, сельдерей и петрушку. В кастрюле с толстым дном растопите сливочное масло, смешайте с ним рис, лук, зелень и сбросьте туда же куриные кубики. Тушите овощи до тех пор, пока они не станут наполовину мягкими. Забросьте в овощи грибы, посолите и плотно закройте крышкой.

Готовьте плов 30 мин, чтобы рис стал мягким. 10 минут дайте блюду постоять в закрытом виде и можете подавать к столу.

Плов «Грибной дождь»

Требуется: 1 стакан риса, 500 г свежих грибов, 2 ст. л. растительного или сливочного масла, 2 моркови, 1 луковица, базилик, ноготки, рубленая петрушка, соль, специи.

Способ приготовления. Мелко нарезанные грибы обжарьте в масле, добавьте лук, приправы, специи, соль и доведите до готовности.

Промойте рис в холодной воде и смешайте его с приготовленными грибами, налив в полученную массу около литра кипяченой воды. Если есть бульонные кубики «Магги», то желательно добавить в воду и их. В течение 15—20 мин дайте блюду дойти до готовности.

Перед подачей на стол посыпьте зеленью петрушки.

Плов «На диком Западе»

Требуется: 250 г дикорастущего риса, 500 г грибов, 1 луковица, 700 мл куриного

бульона, тимьян, эстрагон, 100 г сливочного масла, соль, зелень.

Способ приготовления. В полуоткрытой кастрюле доведите рис до кипения и добавьте туда специи и соль. Потом еще 40 мин тушите рис на медленном огне.

Разогрейте духовку до 180 °С. Порежьте грибы ломтиками, а лук — кубиками. На большой, глубокой сковороде обжарьте лук, добавьте грибы и поджарьте их до румяной корочки, непрерывно помешивая. Готовый рис смешайте с грибами, и пусть ваше блюдо 15—20 мин под крышкой доходит до готовности. Перед подачей на стол можно посыпать плов зеленью укропа и петрушки.

Плов «Мужской каприз»

Требуется: 300 г грибов (вешенок), 1 стакан риса, 2—3 ст. л. сливочного масла, 1 болгарский перец, 1 большая луковица, 1 морковь, специи, соль.

Способ приготовления. Мелко нарезанные грибы обжарьте в масле. Лук нарежьте кружочками, перец и морковь — кубиками. Смешайте их с грибами и потушите еще 15 мин. Приготовьте отварной рис и тоже смешайте его с грибами. Еще 10 мин доводите блюдо до готовности, потом подайте к столу.

Грибы в сметане с сыром

Требуется: 1 кг свежих грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков или шампиньонов), 250 г сметаны, 60 г муки, 100 г сливочного или растительного масла, соль, 50 г сыра.

Способ приготовления. Грибы нарежьте ломтиками, посолите и, помешивая, обжарьте на масле. Перед окончанием жарки добавьте в них муку, перемешайте, залейте сметаной, посолите и доведите до кипения. Зелень промойте, обсушите и мелко нарубите. Перед подачей посыпьте рубленой зеленью. Грибы в сметане можете запечь в духовом шкафу.

Посыпьте их тертым сыром и подержите 5—7 мин в духовом шкафу для запекания, на поверхности должна появиться румяная корочка.

Плов «Шоу для любителей»

Требуется: 200 г свежих грибов, 200 г риса, 3 ст. л. сливочного масла, сок лимона, немного свежих помидоров, 1 луковица, морковь, карри, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления. Порубленные грибы пожарьте на сливочном масле. Помидоры и лук порежьте кружочками, морковь — кубиками. Добавьте овощи в грибы, посолите, поперчите и на медленном огне доведите до полуготовности. Рис слегка поджарьте та растительном масле, сбрызните его лимонным соком, добавьте горячей подсоленной воды и варите до готовности.

Смешайте готовый рис с грибами и потомите еще некоторое время.

Готовое блюдо подайте к столу сразу, добавив при этом зелень.

Грибы в сметане с помидорами

Требуется: 150 г шампиньонов или белых грибов, 100—150 г помидоров, 100 г сметанного соуса, чеснок, перец, соль.

Способ приготовления. Свежие шампиньоны или белые грибы нарежьте тонкими ломтиками, посолите и обжарьте на сковороде, добавьте сметанный соус, потушите.

Натрите на терке помидоры, добавьте чеснок и перец. Залейте этой смесью грибы и поставьте в прохладное место.

Грибы в сметане

Требуется: 100 г белых грибов, 50 г сметаны, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Свежие белые грибы нарежьте дольками, поджарьте на сковороде с маслом. Залейте сметаной и на 5 мин поставьте в духовку. Перед подачей к столу посыпьте укропом.

Куриная юшка с грибами

Требуется: 60 г сушеных или 250 г свежих грибов, 500 г куриного бульона, 1 4/5 л воды, 40 г сливочного или топленого масла, 1 морковь, 1 сельдерей, 3 луковицы, зелень, пастернак, лавровый лист, перец.

Способ приготовления. Свежие грибы переберите, очистите, вымойте и отварите 10— 15 мин в большом количестве воды. После этого отвар вылейте (его употреблять в пищу нельзя), грибы промойте горячей водой и поставьте варить до готовности.

Сушеные грибы переберите, промойте несколько раз и замочите на 4 ч в холодной воде. Затем воду слейте, а грибы поставьте варить. Когда грибы будут готовы, порежьте их и вместе с мелко нарезанным репчатым луком обжарьте на сливочном или топленом масле. Грибной бульон смешайте с куриным, добавьте нарезанные морковь и сельдерей, перец, пастернак и лавровый лист, прокипятите 6—7 мин и подсолите. Процедите получившийся бульон.

Замесите крутое пресное тесто, раскатайте и нарежьте на квадратики. В каждый квадратик теста положите подготовленный грибной фарш и защипните края. Получившиеся изделия запустите в подсоленную кипящую воду и варите 5—6 мин.

Подайте юшку, посыпанную мелко нарезанной зеленью, а на отдельном блюде — изделия с грибным фаршем.

Курица с грибами

Требуется: 2 курицы, 4 кг грибов, 400 г топленого масла, 4 луковицы, соль, зелень, 250 г лесных орехов.

Способ приготовления. Тщательно почистите и промойте грибы, замочите их на 2 ч в холодной воде. Отделите мясо курицы от костей и нарежьте его кусочками. Обжарьте куриное мясо в топленом масле, предварительно посолив его. Порежьте ровными кусочками грибы и обжарьте их в масле с луком. Освободите орехи от скорлупы и измельчите их. Покрошите орехи в курицу, накройте грибами, залейте все кипятком и поставьте в духовку. Готовое блюдо посыпьте зеленью.

Сардельки с грибами и овощами

Требуется: 8 сарделек, 1 кг цветной капусты, 1/2 кг брюссельской капусты, 8 ст. л. растительного масла, 400 г листьев зеленого са-

лата, 250 г шампиньонов или вешенок, соевый соус, перец черный молотый, кориандр, соль.

Способ приготовления. Цветную капусту переберите на соцветия и вместе с брюссельской капустой отварите в подсоленной воде в течение 5—7 мин, затем откиньте на дуршлаг. Листья салата порежьте полосками, грибы — небольшими ломтиками.

Разогрейте в глубокой сковороде растительное масло и потушите в нем отваренную капусту. Затем добавьте туда же грибы и тушите до тех пор, пока не испарится вся жидкость. Добавьте порезанный салат и потушите еще 3 мин. Когда блюдо будет почти готово, добавьте соевый соус, приправьте специями, посолите и поперчите.

Сардельки надрежьте по всей длине крестообразно и обжарьте в оставшемся растительном масле. При подаче к столу положите на каждую тарелку по 1—2 сардельке и тушеные овощи в качестве гарнира.

Битки «Селянские»

Требуется: 150 г говядины, 1 луковица, 2 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. топленого сала, 15 г сушеных грибов или 35 г свежих, перец, соль, лавровый лист.

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку мясо и добавьте воду. Затем порежьте лук и засыпьте его в мясо. Добавьте также соль, посыпьте перцем и перемешайте.

Из полученного фарша сформуйте битки, обваляйте их в муке и обжарьте. Прожаренные битки уложите в заранее приготовленную посуду, залейте соусом (луковым или грибным) и тушите. Если возникнет необходимость

добавьте бульон. Готовое блюдо подайте вместе с тушеным картофелем и соусом, в котором тушились битки.

Баклажаны, тушенные с грибами

Требуется: 4 баклажана, 60 г муки, 500 г сметаны, 100 г масла, зелень, соль.

Способ приготовления. Баклажаны нарежьте ломтиками, положите в горячую подсоленную воду на 5 мин, затем откиньте на сито или дуршлаг, дайте стечь, обваляйте в муке и обжарьте. Грибы проварите 5—10 мин, также откиньте на дуршлаг, дайте стечь, слегка обжарьте.

Баклажаны и грибы смешайте, посолите, залейте сметаной и тушите 30—40 мин, нарубите.

Перед подачей к столу посыпьте зеленью.

Итальянский шницель

Требуется: 300 г говядины, 1 большая луковица, базилик, тмин, 5 помидоров, соль, перец, 100 г тертого сыра, 250 г тушеных грибов, жир или маргарин для жаренья, 2 ст. л. жидкого томатного соуса, зелень петрушки.

Способ приготовления. Мякоть говядины нарежьте тонкими кусками и слегка отбейте. Затем натрите солью, перцем, рубленым луком, базиликом, тмином и обжарьте на слабом огне. Снимите шницели со сковороды, положите в тепло.

На сковороде, где жарились шницели, слегка обжарьте помидоры, нарезав их дольками, посолив и поперчив. На большое блюдо выложите сначала обжаренные помидоры, затем положите шницели и сверху обложите тушеными грибами.

Готовое блюдо обильно полейте томатным соусом или майонезом.

Говядина, тушенная с грибами

Требуется: 500 г говядины, 200 г свиной копченой грудинки, 100 г лука, по 50 г маргарина и томата-пюре, 240 г грибов (белых или шампиньонов), 30 г красного вина, 120 г мясного бульона, 140 г муки, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления. Мякоть говядины нарежьте на порционные куски. Мясо обжарьте на маргарине с репчатым луком и нарезанной кубиками свиной грудинкой. Залейте бульоном, добавьте вино, перец, лавровый лист и тушите до готовности. Из бульона, в котором тушилось мясо, приготовьте соус. Муку нагрейте на противне или сковороде, пока она не станет золотистого цвета, введите в нее в бульон, куда также положите мелко нарезанные грибы и томат-пюре. Кипятите примерно 40—45 мин.

В приготовленный соус положите мясо и прокипятите.

Отбивные с грибным соусом

Требуется: 500 г говядины, 150—200 г свежих грибов (лучше шампиньонов), 3 ст. л. сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1/2 стакана сметаны, петрушка, черный молотый перец, соль, гвоздика.

Способ приготовления. Мясо нарежьте тонкими порционными кусками. Каждый кусок хорошо отбейте, посолите, поперчите и оставьте на 1 ч в холодном месте.

Грибы промойте, поджарьте в масле с солью и черным перцем, добавьте измельченную зелень петрушки, чеснок, гвоздику и тушите на медленном огне в течение 5 мин. Снимите с огня и поставьте в теплое место.

Отбивные смажьте маслом и поджарьте на решетке. На блюдо выложите готовые отбивные и полейте грибами, смешанными со сметаной.

Телячьи котлеты по-венгерски

Требуется: 500 г телятины, 70 г шампиньонов, 150 г шпината, 50 г сыра, 100 г жира или маргарина для жарки, 1 яйцо, 1/2 стакана панировочных сухарей, соль, перец.

Для соуса: 2 ст. л. масла, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. молока, 100 г мелко нарезанной свинины, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо телятины прокрутите через мясорубку, посолите, поперчите и сделайте из фарша большие котлеты. Обваляйте их в муке и обжарьте до образования золотистой корочки.

Из масла, муки, молока и свинины приготовьте соус. Добавьте соль и перец по вкусу. Затем возьмите другую сковороду, смажьте ее жиром, выложите дно листьями шпината и уложите на них котлеты.

Грибы обжарьте на растительном масле и выложите их на котлеты. Залейте все приготовленным соусом, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке в течение 10—15 мин.

Макароны отварные с грибами

Требуется: 1 кг макарон, 500 г белых грибов, 120 г порезанной зелени укропа и пет-

рушки, по 200 г свежих огурцов и помидоров, 100 г майонеза, соль, 11/2 л воды.

Способ приготовления. Мелко порежьте грибы и обжарьте в собственном соку до готовности, посолите и, добавив порезанную зелень, перемешайте. Вскипятите воду, посолите ее, запустите макароны и варите до полной готовности, но следите, чтобы они не разварились. Нарежьте огурцы и помидоры на кубики и, посолив, смешайте в небольшой миске с майонезом.

Готовые макароны выложите в середину большого блюда горкой, а по краям разложите жареные грибы. Закройте макароны сверху овощами в майонезе.

Гуляш «Грибной»

Требуется: 800 г свежих грибов, 50 г шпика, 2 луковицы, 100 г муки, вода, соль, черный перец горошком.

Способ приготовления. Грибы очистите и нарежьте кусочками толщиной 5 мм. Лук и шпик нарежьте кубиками, обжарьте до полуготовности. Добавьте к ним грибы, перец, муку, посолите и тушите до готовности.

Рагу грибное «Волшебное»

Требуется: 1 кг белых грибов, 3 луковицы, 3 помидора, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. муки, перец, соль, петрушка.

Способ приготовления. Грибы очистите, отделите ножки от шляпок и порежьте. Лук мелко порубите, слегка обжарьте на масле и смешайте с грибами. Держите все на огне до тех пор, пока из грибов не выпарится влага.

Помидоры очистите от кожицы и семян, нарежьте дольками и положите в грибы. Добавьте муку, соль и немного зелени. Тушите на медленном огне до готовности.

Бигос грибной «Особый»

Требуется: 600 г грибов, 500 г капусты, 1 луковица, 100 г муки, 1 ст. л. томатной пасты, корень сельдерея, перец, соль, лавровый лист.

Способ приготовления. Грибы очистите, нарежьте и потушите в небольшом количестве воды. Капусту мелко нашинкуйте. Корень сельдерея измельчите и добавьте вместе с капустой в грибы.

Томатную пасту и лук поджарьте с добавлением небольшого количества муки, выложите все в грибы. Тушите на слабом огне 15 мин. За 5 мин до готовности добавьте соль, перец и лавровый лист.

Тушеные грибы «Полет»

Требуется: 300 г грибов, 1/2 стакана сметаны, 1 луковица, 2 свеклы среднего размера, чеснок, корица, соль, красный и черный перец.

Способ приготовления. Очистите свеклу, нарежьте ее ломтиками и отварите в подсоленной воде. Выньте свеклу из отвара.

Затем нарежьте грибы соломкой, положите в свекольный отвар и варите на слабом огне. Лук мелко нарежьте и добавьте в грибы. Когда вода выкипит, добавьте чеснок, соль и перец. Тушите на медленном огне 5—10 мин.

Приготовьте соус. Для этого смешайте сметану, тертый чеснок и красный перец. Полейте соусом готовые грибы.

Грибы тушеные «Охотничьи»

Требуется: 800 г грибов, 5 стручков зеленого перца, 1 луковица, 100 г маргарина, 1 ст. л. муки, 4 помидора, соль, тмин, укроп.

Способ приготовления. Грибы, лук, перец нарежьте и слегка обжарьте на маргарине, затем добавьте воду, тмин, муку и тушите до готовности.

Помидоры нарежьте крупными дольками, выложите в грибы и тушите все до готовности. Готовое блюдо посолите и посыпьте рубленой зеленью укропа.

Грибы «Румяные»

Требуется: 600 г грибов, 200 г сливочного масла, 150 г муки, 1 луковица, укроп, гвоздика, соль, перец, сахар, уксус.

Способ приготовления. Грибы очистите, порежьте и положите на сковороду в растопленное масло. Посолите, поперчите, добавьте сахар и уксус. Обжарьте их в течение 5—7 мин, всыпьте муку, добавьте немного воды, мелко нарезанный укроп, лук и гвоздику.

Продолжайте жарить в течение получаса на медленном огне. В конце жаренья выньте луковицу и сбрызните готовый гарнир уксусом.





Глава 3 Салаты с грибами

Грибной салат с картофелем

Требуется: 250—300 г маринованных грибов, 2—3 картофелины, небольшая луковица, лук-порей, 1—2 ст. л. уксуса, растительное масло.

Способ приготовления. Картошку отварите и порежьте кусочками. Смешайте с грибами и мелко порезанным луком. Добавьте масло, уксус и все перемешайте. Посыпьте зеленым луком.

Салат из сухих грибов

Требуется: 2 стакана сухих грибов, средняя луковица, растительное масло, соль, свежая зелень, 4 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Грибы замочите в воде на 8 ч, сварите в небольшом количестве воды и проверните через мясорубку. Лук мелко нарежьте и спассеруйте в масле. Смешайте грибы с луком и мелко порезанной зеленью. Посолите, можете добавить немного сметаны.

Шампиньоны в сметане

Требуется: 200 г шампиньонов, по 100 г картофеля и квашеной капусты, луковица, 150 г сметаны, соль.

Способ приготовления. Очищенный картофель сварите и нарежьте мелкими ломтиками. Капусту нашинкуйте, грибы сварите и мелко порежьте. Перемешайте, добавьте мелко нарезанный лук и посолите. Полейте салат сметаной и украсьте свежей зеленью.

Салат из шампиньонов и зеленого горошка

Требуется: 200 г шампиньонов, по 100 г моркови и зеленого горошка, луковица, майонез, соль.

Способ приготовления. Морковь сварите и нарежьте мелкими кубиками. Грибы сварите и мелко порежьте. Перемешайте, добавьте мелко нарезанный лук, зеленый горошек и посолите. Полейте салат сметаной и украсьте свежей зеленью.

Салат из грибов с яйцами

Требуется: 200—250 г свежих, сушеных или консервированных грибов, 2—3 яйца, луковица, 150 г растительного масла, 2 ст. л. уксуса, жир для обжарки грибов, по пучку лука-порея и укропа.

Способ приготовления. Подготовьте грибы и обжарьте на сковороде, политой каким-нибудь жиром. Сварите

яйца вкрутую, мелко порубите их. После этого порежьте кольцами лук, все сложите вместе — грибы, лук, яйца, полейте растительным маслом и добавьте уксуса. Еще раз все хорошо перемешайте, выложите в салатницу и украсьте зеленью.

Грибной салат в хлебной «корзинке»

Требуется: 100 г маринованных грибов, хлеб круглой формы, 3 отварные картофелины, по 3 соленых огурца и яйца, 120 г горошка, 200 г отварного мяса, 140 г сметаны, 3 ст. л. майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. У круглого хлеба срежьте верх и выньте хлебный мякиш. В эту хлебную «корзинку» положите начинку. Для начинки порежьте мелко мясо, огурцы, яйца, грибы, добавьте горошек и залейте сметаной и майонезом. Посолите и приправьте по своему вкусу.

«Корзинку» с начинкой обильно посыпьте тертым сыром и ненадолго поставьте в духовку. Как только сыр расплавится и покроет «корзину» аппетитной корочкой — вынимайте салат.

Подавайте к столу остывшим и украшенным зеленью.

Салат из консервированных шампиньонов

Требуется: 300 г консервированных шампиньонов, 5—6 картофелин, 2 отварных яйца, 3 маринованных огурца, 4 ст. л. майонеза, зелень укропа.

Способ приготовления. Картофель отварите, остудите и очистите от кожуры, нарежьте мелкими кубиками.

Консервированные шампиньоны и отварные яйца измельчите и смешайте с нарезанным картофелем. Огурцы порежьте на мелкие кусочки и добавьте в салат.

Заправьте блюдо майонезом и украсьте его зеленью укропа.

Салат «Свадебный»

Требуется: 2 свеклы, 300 г маринованных шампиньонов, 1 луковица, 3 соленых огурца, 150 г майонеза, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Свеклу промойте, отварите в воде с небольшим количеством лимонной кислоты, остудите, очистите и нарежьте тонкой соломкой.

Лук очистите и мелко порубите ножом. Соленые огурцы и маринованные шампиньоны нарежьте на мелкие кусочки. Смешайте свеклу, огурцы, грибы и лук, посолите и заправьте салат майонезом. При подаче к столу украсьте салат зеленью петрушки или укропа.

Салат из консервированных грибов

Требуется: 250—300 г консервированных грибов, половинка средней луковицы, яйцо, растительное масло, уксус (можно использовать майонез).

Способ приготовления. Мелко порежьте лук Сварите вкрутую яйцо, мелко порубите его.

Перемешайте с грибами, добавьте растительное масло, 1 ст. л. уксуса. Вместо масла и уксуса можете использовать майонез. При желании добавьте свежий зеленый лук или черный перец.

Салат из шампиньонов и маринованных огурчиков

Требуется: 200 г маринованных шампиньонов, 300 г отварного картофеля, 150 г маринованных огурчиков, 100 г консервированного зеленого горошка, майонез, зелень для украшения.

Способ приготовления. Картофель и огурцы мелко нарубите, шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками. Перемешайте, добавьте зеленый горошек, заправьте майонезом. Красиво разложите салат в небольшие салатницы и посыпьте рубленой зеленью.

Салат из сельдерея и маринованных грибов

Требуется: 3 вареных корня сельдерея, 100 г маринованных грибов, 2 вареные свеклы, яблоко, 2—3 отварные картофелины, 150 г постной ветчины, 120 г майонеза, 60 г оливкового масла, 1/3 ст. л. горчицы, 1 ч. л. лимонного сока, соль, сахар, перец.

Способ приготовления. Свеклу, сельдерей, картофель, ветчину и грибы нарежьте соломкой, а яблоки натрите на крупной терке.

Для заправки смешайте горчицу, лимонный сок, оливковое масло, соль, сахар и молотый перец. Размешивая, добавьте майонез. Залейте салат заправкой и украсьте грибами и зеленью.

Салат «Сбор урожая»

Требуется: 2 свеклы, 2 маринованных огурца, 200 г маринованных маслят, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 1 луковица.

Способ приготовления. Свеклу промойте и отварите, остудите, очистите ее, натрите на крупной терке. Огурцы и грибы мелко нарежьте. Луковицу очистите и нарежьте на мелкие кусочки. Все смешайте, добавьте соль и перец по вкусу и заправьте салат растительным маслом с уксусом.

Салат из грибов, яиц и овощей

Требуется: 8 вареных яиц, 3 свежих огурца, 4 помидора, пучок редиса, несколько средних по размеру киви, 100 г майонеза, 2 ст. л. кетчупа, по пучку укропа, базилика и листового салата, 50 г маринованных шампиньонов, соль, перец.

Способ приготовления. Помидоры разрежьте на половинки, редис и огурцы фигурно порежьте, киви порежьте не очень тонкими кружочками, зелень разделите на веточки.

Яйца сварите вкрутую, срежьте острый конец и аккуратно выньте желтки, разотрите их с солью, перцем, майонезом и кетчупом в однородную массу. Туда же добавьте мелко нарезанные шампиньоны. Этой начинкой наполните яичные белки и накройте их половинками помидоров.

На плоском блюде разложите зелень, редис, огурчики, киви, установите фаршированные яйца. «Шляпки» украсьте капельками майонеза и веточками зелени.

Салат из шампиньонов, куриного мяса и авокадо

Требуется: 300 г шампиньонов, 8—10 авокадо, 200 г белого куриного мяса, 1/2 банана, сок 1/2 апельсина, киви, 50 г майонеза, несколько листочков салата и шпината, соль, белый перец, щепотка сахара, веточки кресс-салата для украшения.

Способ приготовления. Выберите авокадо средней спелости. Разрежьте на две половинки и удалите косточки. Мякоть выньте с помощью ложечки. Сбрызните плоды апельсиновым соком, чтобы авокадо не побурели.

Шампиньоны, куриное мясо, бананы, киви, мякоть апельсина и авокадо мелко нарежьте. Салат и шпинат порежьте соломкой. Майонез смешайте с солью, сахаром, перцем и заправьте этой смесью подготовленные компоненты. Наполните фаршем оболочки авокадо и подавайте, украсив веточками кресс-салата.

Салат «Сердце ангела»

Требуется: 300 г замороженных артишоков, 1/2 стакана красного винного уксуса, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. измельченного базилика, 1 ст. л. нарезанной петрушки, несколько листьев салата, 2 небольших помидора, разрезанных на 4 дольки, 200 г консервированного тунца, 2 стакана мелких отваренных грибов, 100 г сыра моцарелла, нарезанного соломкой, специи по вкусу.

Способ приготовления. Если вы купили мороженный артишок, то он должен быть в упаковке. Внимательно

прочитайте инструкцию и сварите его так, как там написано. Пока ваш артишок варится, приготовьте заправку. Листья салата выложите на сервировочные тарелки. Поверх листьев положите артишок, томаты, рыбу, грибы и сыр. Сбрызните салатной заправкой.

Салат готов к употреблению.

Для заправки смешайте оливковое масло, уксус, базилик, петрушку, посолите и поперчите.

Салат-коктейль грибной

Требуется на 1 порцию: 30 г соленых грибов, 1 луковица, 10 г лимонного сока, сметана, майонез, зелень, листья салата.

Способ приготовления. Грибы нарежьте ломтиками, смешайте с нашинкованным репчатым луком, лимонным соком. В бокал положите листья салата, на них — грибы с луком. Залейте соусом из сметаны и майонеза, посыпьте зеленью.

Салат из шампиньонов с грецкими орехами

Требуется: 800 г шампиньонов, 6 яиц, 2 свежих огурца, 1/3 стакана молотых грецких орехов, 250 г майонеза, зелень укропа, 1 ч. л. сахара, соль, перец.

Способ приготовления. Отварите шампиньоны в подсоленной воде. Откиньте на дуршлаг. Яйца сварите вкрутую, порубите. Свежие огурцы нарежьте кубиками, смешайте с грибами, яйцами. Заправьте салат майонезом, смешанным с молотыми грецкими орехами и сахаром. Салат украсьте рубленым укропом.

Салат «Шампиньон»

Требуется: 250 г маринованных грибов, 3 картофелины, луковица, соль, 1 ст. л. подсолнечного масла.

Способ приготовления. Картофель порежьте кубиками, лук — полукольцами, добавьте грибы, посыпьте солью, все перемешайте. Заправьте салат маслом.

Салат с маринованными грибами и яблоками

Требуется: по 300 г консервированного зеленого горошка и маринованных грибов, 2 кислых яблока, яйцо, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сметаны, сахар, соль.

Способ приготовления. Грибы нарежьте соломкой, яблоки натрите на терке. Добавьте зеленый горошек, сваренное вкрутую и порубленное яйцо. Приправьте сметаной, майонезом, посолите и посыпьте сахаром. Подайте к столу, украсив блюдо маринованными грибами.

Салат грибной с лимоном

Требуется: по 200 г консервированного горошка и маринованных грибов, 2 яблока, лимон, яйцо, 5 ст. л. сметаны, сахарная пудра, соль.

Способ приготовления. Грибы нарежьте соломкой, яблоки натрите на терке, добавьте зеленый горошек, крутое яйцо, мякоть лимона. Заправьте сметаной, посолите и подсластите сахарной пудрой.

Салат «Пикантные подробности»

Требуется: 500 г спаржи, 1 ст. л. сливочного масла, 200 г куриной грудки, 10 ст. л. растительного масла, 2 стебля сельдерея, 200 г шампиньонов, 200 г сыра, 1 яблоко, 1 манго, 150 виноградных помидоров, 1 пучок салата, 4 ст. л. винного уксуса, 2 ч. л. горчицы, соль, сахар, черный молотый перец.

Способ приготовления. Очистите спаржу, разрежьте пополам, поперек и варите в подсоленной воде 20 мин, добавьте в воду немного сахара и сливочного масла. Далее возьмите филе курицы, посолите, поперчите и обжарьте в растительном масле. Когда курица будет готова, нарежьте ее ломтиками. Шампиньоны тоже нарежьте и обжарьте.

Готовый сельдерей нарежьте на кусочки. Сыр, яблоко и манго нарежьте на кубиками. Томаты разрежьте пополам. Нарежьте салат и все приготовленные компоненты перемешайте в миске. Осталось заправить салат соусом. Для приготовления соуса смешайте растительное масло, уксус, горчицу, соль, перец и сахар. Полейте салат этим соусом и подавайте на стол.

Салат грибной с цветной капустой

Требуется: по 200 г цветной капусты и шампиньонов, 250 г несладкого йогурта, луковица, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, листья салата, зелень, соль, сливочное масло.

Способ приготовления. Цветную капусту разберите на соцветия и отварите в подсоленной воде 10 мин. Откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и мелко нарежьте. Грибы отварите, нарежьте и обжарьте вместе с луком на сливочном масле, остудите и смешайте с капустой. Всю эту массу выложите на тщательно промытые листья салата и залейте соусом.

Для соуса чеснок выдавите в йогурт и перемешайте. Украсьте зеленью и измельченным вареным яйцом.

Салат «Парис и Елена»

Требуется: несколько сочных болгарских перцев разных цветов, 200 г грибов, 200 г спаржи, 200 г мандаринов, 20 г уксуса, по 40 г оливкового масла, коньяка.

Способ приготовления. Перчики очистите от сердцевины и испеките в духовом шкафу. Затем охладите и осторожно снимите кожицу. Сварите грибы и нарежьте их соломкой, мандариновые дольки очистите от кожицы и смешайте их с грибами и головками вареной спаржи. Заправьте уксусом, оливковым маслом, коньяком исолью по вкусу. Осторожно перемешайте. В остывшие печеные перчики ложкой наложите салатную массу и уложите перцы на блюдо.

Салат «Грибной сюрприз»

Требуется: 5 сваренных вкрутую яиц, 5 сухих грибков, 1/2 кг ветчины, несколько свежих круглых помидоров, черная икра, специи, зелень.

Способ приготовления. Срежьте яйца с тупого конца, выньте и измельчите желтки (просто разотрите их руками). Предварительно сваренные грибы и мелко нарезанную ветчину обжарьте на растительном масле, не забыв

посолить и поперчить. Смешайте эту массу с икрой и желтком. Наполните этим фаршем яйца, а из помидоров соорудите «шляпки» для «грибов» (просто разрежьте их пополам). На эти «шляпки» из измельченного желтка прилепите пятнышки, как у мухомора. А теперь возьмите плоское блюдо или поднос, расставьте на нем «грибы-мухоморы» и рассыпьте между ними мелко порубленную зелень, как будто это трава. Блюдо готово, его можно подавать на стол. Вот увидите, гости проглотят ваши «мухоморы», не обращая внимания на их «ядовитость».

Грибной салат по-еревански

Требуется: 100 г свежих грибов, 15 г свиного сала, 120 г свежего или консервированного болгарского перца, 50 г корня сельдерея, зелень петрушки, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Грибы мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Добавьте свиное сало, порезанное маленькими кубиками. Все это обжаривайте еще 2—3 мин, а затем положите рубленую петрушку и размешайте.

После этого снимите сало с огня и, посолив по вкусу, остудите. Очистите корни сельдерея и нарежьте их вместе с перцем соломкой. Положите все в салатницу, посолите и размешайте. Остывшие грибы уложите на салат сверху.

Салат «Прогулка по Амстердаму»

Требуется: 200 г сыра, 100 г шампиньонов, 2 болгарских перца, 2 яблока, апельсин или 2 мандарина.

Для соуса: 200 г йогурта, 1 ч. л. горчицы, 3 ч. л. меда, 2 ст. л. лимонного сока и цедра апельсина

Способ приготовления. Нарежьте сыр и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки на кубики. Шампиньоны потушите. Готовые шампиньоны разрежьте пополам. Болгарские перчики очистите от семян и нарежьте кольцами. Перемешайте их с дольками мандарина. Если у вас апельсин, то очистите его кожуры, поделите на дольки и дольки разрежьте поперек на несколько частей.

Способ приготовления соуса: йогурт, горчицу, мед, лимонный сок и цедру апельсина перемешайте и приготовленной смесью полейте салат.

Хорошо перемешайте. Салат получился пестрый, украсьте его спиралью из кожуры апельсина.

Винегрет грибной

Требуется: 1 стакан (200 г) соленых грибов, 2 луковицы, 2 моркови, 1 маленькая свекла, 1 огурец, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, листья салата, перец молотый, соль, сахар.

Способ приготовления. Соленые грибы мелко нарезать. Лук, отварную морковь, свежий огурец нарезать мелкими кубиками, перемешать. Растительное масло заправить лимонным соком или раствором лимонной кислоты, залить винегрет.

Подавать на листьях салата. Украсить нарезанными ломтиками из вареной моркови, свеклы, тонко нарезанными кольцами репчатого лука, веточками зелени петрушки.

Винегрет из картофеля и грибов

Требуется: 300 г картофеля, 200 г соленых грибов, 100 г свеклы, 50 г зеленого горошка, 120 г сметаны, зелень укропа и чеснока, соль.

Способ приготовления. Сварите картофель и свеклу, порежьте их на кубики и смешайте в блюде с порезанными солеными грибами. Добавьте зеленый горошек, посолите, приправьте салат сметаной. Порубите зелень, добавьте в салат и тщательно перемешайте.

Салат с грибами и картофелем

Требуется: 250 г соленых грибов, 3 картофелины, 1 луковица. 20 г свежего зеленого горошка, 2 ст. л. растительного масла, 2 зубчика чеснока, 4 стебля зеленого лука.

Способ приготовления. Отварите картофель, остудите и очистите от кожуры, затем порежьте его тонкими ломтиками. Добавьте к картофелю соленые грибы с мелко нашинкованным репчатым луком. Перемешайте все ингредиенты и заправьте салат растительным маслом. Затем переложите салат в отдельное блюдо, посыпьте горошком, мелко порезанным зеленым луком и измельченным чесноком.

Салат из маринованных грибов

Требуется: 200 г маринованных грибов, 2 луковицы средней величины, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1/2 стакана сметаны, 1—2 яйца, зеленый лук, зелень укропа.

Способ приготовления. Грибы нарежьте кусочками, затем мелко нашинкуйте репчатый лук и смешайте его с грибами. Добавьте зеленый горошек и заправьте салат сметаной. Выложите салат в салатницу и украсьте сверху нарезанным зеленым луком и мелко порезанной зеленью укропа.

Салат из шампиньонов с капустой

Требуется: 200 г грибов, 250 г картофеля, 70 г квашеной капусты, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. уксуса, соль, специи, зелень укропа.

Способ приготовления. Отварите грибы в подсоленной воде, остудите и нарежьте кусочками. Картофель сварите в мундире, остудите, очистите от кожуры и нарежьте кубиками, а затем смешайте с грибами. Квашеную капусту отожмите и добавьте к картофелю и шампиньонам вместе с нашинкованным репчатым луком. Добавьте сахар, уксус и соль по вкусу. Все компоненты осторожно перемешайте и заправьте растительным маслом. Сверху салат украсьте мелко нарезанной зеленью укропа.





Глава 4
Грибы — старые знакомые

КАШИ

Каша «Грибная поляна»

Требуется: 21/2стакана гречневой крупы, 2—3 сушеных гриба, 3 стакана грибного бульона, 1/2 стакана сметаны, 3 луковицы, 4 ст. л. масла.

Способ приготовления. Сварите сушеные грибы и промойте их. Выложите мелко нарезанные лук и грибы на горячую сковороду, добавьте сметану и доведите до кипения.

На другой сковороде обжарьте гречневую крупу без масла и всыпьте ее в кипящий грибной бульон. Положите масло и варите до готовности.

Когда каша будет готова, смешайте ее с обжаренными грибами с луком.

Каша пшеничная с грибами

Требуется: 500 г дробленой пшеничной крупы, 1 1/5 л воды, 100 г свежих грибов, средняя луковица, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. В кипящую подсоленную воду запустите предварительно промытую крупу (если крупа мелкодробленая, промывать не надо). Варите, помешивая, 10—20 мин. Когда каша загустеет, закройте кастрюлю крышкой и поставьте ее на 40—50 мин для упревания.

Грибы нарежьте мелкими ломтиками, проварите в подсоленной воде в течение 5 мин, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и обжарьте их на хорошо разогретой сковороде с маслом до готовности. Вместе с грибами обжарьте и мелко нарубленный лук Когда каша будет готова, выложите в нее грибы с луком, заправьте маслом и хорошо размешайте.

Каша «Добыча грибника»

Требуется: 11/2стакана гречневой крупы, 2—3 сушеных гриба, 1/2стакана сливочного масла, 1/2стакана грибного отвара.

Способ приготовления. Тщательно промойте гречневую крупу, обсушите ее, слегка поджарьте и положите в кастрюлю.

В другой кастрюле отварите грибы, мелко нарежьте их и переложите в кастрюлю с крупой, добавьте растопленного масла и грибного отвара. Кастрюлю поставьте в духовку на 1 ч.

Каша «Грибное раздолье»

Требуется: 1 стакан риса, 6—7 сушеных грибов, 3 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, соль.

Способ приготовления. Грибы замочите в холодной воде на 1 1/2 ч, затем промойте и отварите в воде, в которой грибы замачивались.

Готовые грибы мелко порубите, а в грибной отвар вскипятите, посолите, добавьте масло, поджаренный репчатый лук и рис.

Через 15 мин положите грибы и поставьте кастрюлю в слабо разогретую духовку на 10 мин.

Каша «Острое ощущение»

Требуется: 1 стакан нарезанных свежих грибов, 3/4 стакана риса, 1 ст. л. сливочного масла, 2 стакана куриного или мясного бульона, 2 ст. л. сухого белого вина, 1 ст. л. тертого сыра.

Способ приготовления. В разогретой сковороде растопите масло. Положите грибы, рис, лук и жарьте 10 мин. Затем влейте бульон и вино, доведите до кипения, уменьшите огонь и варите 20 мин. Когда рис будет практически готов, добавьте сыр и через несколько минут подавайте к столу.

Каша «Мудрость ламы»

Требуется: 1 стакан риса, 4—5 шт. любых грибов, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Отварите грибы в подсоленной воде. В сковороду налейте растительное масло и пережарьте в нем промытый рис.

В отдельной сковороде обжарьте лук, нарезанный кольцами, и добавьте его в рис, туда же положите мелко нарубленные грибы. Все перемешайте, залейте 2 стаканами грибного бульона, поставьте в теплую духовку и тушите, пока вся вода не выкипит.

Каша на завтрак

Требуется: 2 стакана, 250 г любых сушеных грибов, 30 г сыра, 1 луковица, 1 морковь, 3 зубчика чеснока, $^3/_4$ стакана молока, $^3/_4$ стакана топленого масла, 1 л воды, 2 лавровых листика, корица на кончике ножа, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Замочите грибы на ночь, а рис — на 1 ч. Нарежьте сыр маленькими кусочками и обжарьте. Лук, мелко нарубленный, обжарьте на отдельной сковороде.

Лук и сыр положите в кастрюлю, наполненную водой, вскипятите, добавьте рис, нашинкованные морковь и грибы, влейте молоко, положите специи и тушите до тех пор, пока вся вода не выкипит.

Готовое блюдо украсьте свежей зеленью.

РЫБА С ГРИБАМИ

Налим с грибами и зеленью

Требуется: 1 кг налима, 250 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 морковь, зелень укропа, соль, лавровый лист.

Способ приготовления. Подготовьте к приготовлению налима. Промойте грибы и замочите на 1 ч в холодной воде.

Нарежьте налима небольшими кусочками и вместе с грибами сложите слоями в одну посуду, посолите, положите нарезанный лук (лучше всего нарезать кружочками), морковь и лавровый лист. Залейте полученную массу водой и поставьте в духовку. За несколько минут до готовности посыпьте укропом.

Рыба с грибами и перцем

Требуется: 1 кг судака, 4 ст. л. топленого масла, 2 стакана муки, 300 г грибов, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления. Очистите и выпотрошите рыбу, разделите ее на одинаковые куски и очистите от костей. Нарезанные куски поперчите, посолите, обваляйте в муке и обжарьте в топленом масле на раскаленной сковороде. Обжарьте рыбу с обеих сторон до образования хрустящей корочки.

Промойте и тонко нарежьте грибы. На сковороде разогрейте масло и выложите на нее грибы. Через 15 мин добавьте 3—4 ст. л. воды и закройте сковороду крышкой. Жарьте грибы до готовности, солите их по вкусу.

На блюдо положите жареную рыбу и грибы, посыпьте зеленью петрушки и укропа. На гарнир подавайте картофельное пюре.

ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА

Помидоры, фаршированные грибами

Требуется: 120 г помидоров, 40 г грибов, 25 г репчатого или зеленого лука, 15 г салатной заправки или сметаны, перец.

Способ приготовления. Спелые помидоры обработайте, срежьте верхнюю часть, слегка отожмите для удаления семян, сделайте в помидорах углубление и посыпьте солью и перцем.

Помидоры наполните фаршем и посыпьте зеленью.

Для фарша соленые или маринованные грибы (белые, рыжики или грузди) мелко нашинкуйте, соедините

с мелко нарезанным луком и заправьте салатной заправкой или сметаной, солью и перцем.

Помидоры можно фаршировать также овощным салатом и грибной икрой.

Фаршированные помидоры «Лесные»

Требуется: 100 г грибов, 2—3 болгарских перца, 50 г майонеза, 1 кг помидоров, уксус, листья салата, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы не очень мелко порубите и отварите в соленой воде. Запеките в духовом шкафу сладкий перец, затем измельчите.

Смешайте охлажденные грибы и перец, посолите и заправьте майонезом. Отберите спелые и крепкие помидоры, срежьте верхушку и осторожно удалите часть мякоти.Сложите их в керамическую посуду, посолите, посыпьте перцем, сбрызните уксусом и поставьте на 1 ч в прохладное место, затем слейте сок и заполните помидоры фаршем из грибов и сладкого перца.

Аккуратно выложите их на блюдо, украшенное зелеными листиками салата, веточками петрушки или сельдерея.

Фаршированные маринованные грибы

Требуется: 200 г маринованных грибов, 3 ст. л. сливочного масла, 50 г острого сыра, зелень.

Способ приготовления. Масло хорошо разотрите. Сыр натрите на мелкой терке и смешайте с маслом. Грибы выньте из маринада, отделите шляпки и обсушите на

полотенце. Каждую грибную шляпку заполните масляно-сырной массой. Выбирайте по две одинаковые по размеру шляпки, складывайте вместе и скалывайте деревянной палочкой. Красиво выложите на блюдо и украсьте зеленью.

Фаршированные яйца «Мечта грибника»

Требуется: 5 вареных яиц, 350 г маринованных грибов (лучше шампиньонов), 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 100 г майонеза, черный перец, укроп.

Способ приготовления. Яйца разрежьте и выньте желтки. Морковь и лук нарежьте соломкой и обжарьте на растительном масле.

Шампиньоны хорошо промойте, просушите, нашинкуйте маленькими кусочками и тоже обжарьте.

Проверните все через мясорубку, посолите и поперчите по вкусу. Желтки и майонез разотрите до получения однородной массы, смешайте с грибной начинкой и нафаршируйте полученной массой яичные половинки.

Перед подачей к столу посыпьте все рубленым укропом.

ЗАПЕКАНКИ

Запеканка из рыбы с грибами

Требуется: 500—700 г рыбного филе, 300 г свежих или 200 г соленых грибов, 1 1/2 стакана сметаны, 1 ст. л. молотых сухарей или 2 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, соль, молотый перец.

Способ приготовления. В смазанную форму уложите подготовленное рыбное филе, а на него — обжаренные в масле грибы, смешанные с мукой. Полейте сметаной или молоком со сливками, посыпьте молотыми сухарями или тертым сыром, сбрызните маслом и запекайте в духовом шкафу, пока рыба не покроется румяной корочкой.

Запеканка из грибов с рисом

Требуется: 1/2 кг грибов, $^3/_4$ стакана риса, сливочное масло, 4 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. зелени петрушки, соль, 4—5 ст. л. жира.

Способ приготовления. Сварите по отдельности мелко нарезанные грибы и рис. Выложите рис ровным слоем на обильно смазанный сливочным маслом противень, поверх него уложите грибы, залейте все взбитой смесью из яиц, молока, рубленой зелени петрушки и соли, полейте 4—5 ст. л. жира и запекайте в умеренно горячем духовом шкафу.

Запеканка из сомятины с грибами

Требуется: 150 г сомятины, 100 г соленых грибов, по 50 г зелени укропа и маргарина, 5 яиц, помидор, 90 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Вымытую сомятину порежьте на кубики и пожарьте в половине маргарина. Порежьте грибы и зелень, смешайте их. В хорошо прожаренную рыбу положите грибы, смешанные с зеленью, залейте взбитым яйцом и посолите.

Готовую запеканку разрежьте на равные порции, разложите в тарелки. Помидор, порезав на кубики, смешай-

те с майонезом. Приготовленную смесь равными частями положите на каждую порцию запеканки.

Запеканка рыбная с луком

Требуется: 200 г филе лососины, луковица, 4 яйца, 30 г молока, 20 г сливочного маргарина, соль, 50 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления. Порежьте готовое филе лососины на небольшие кубики, залейте водой, посолите и варите до готовности. Лук мелко порежьте, выложите на горячую сковороду и поджарьте в маргарине до золотистого цвета. В лук добавьте готовое филе и, хорошо перемешав, подержите на огне 3—5 мин.

Залейте рыбу яйцом, взбитым с молоком. Запеканку обжарьте с двух сторон и, когда она будет готова, посыпьте зеленью.

Запеканка из маслят

Требуется: 300 г маслят, 2 яйца, немного сухарей, 30 г сливочного масла, 2 стакана молока, соль, перец, 100 г муки, 50 г тертого сыра, немного топленого масла и жира.

Способ приготовления. Сварите в соленой воде грибы, откиньте их на дуршлаг, обсушите и мелко нарежьте. Сухари залейте кипящим молоком. Когда они остынут, хорошенько разболтайте, положите масло, растертое с желтком, грибы, соль, перец, муку и тертый сыр, чтобы смесь получилась густая, как сметана. Взбейте в крутую пену белки и замесите тесто. Все запекайте в форме, смазанной жиром.

Подавайте, полив топленым маслом.

ВЫПЕЧКА

Пирожки с грибами

Требуется: 900 г пшеничной муки, 250 г молока или воды, 30 г сливочного масла, соль, по 20 г дрожжей и сахара, яйцо.

Для начинки: 100 г сухих грибов или 200 г свежих, 30 г растительного масла, 2 луковицы, соль, 10 г муки, 300 г растительного масла или кулинарного жира для жарки.

Способ приготовления. Дрожжи разведите теплым молоком или водой, поставьте в теплое место. Добавьте соль, масло, яйцо, муку и замесите тесто, поставьте его в теплое место. Когда тесто поднимется, обомните его и снова поставьте в тепло. После того как оно поднимется во второй раз, обомните его. Готовое тесто должно быть вымешено до гладкости и не прилипать к рукам.

Для начинки грибы промойте, отварите, (сухие грибы предварительно вымочите). Лук измельчите, поджарьте и смешайте с ложкой муки, грибами и солью. Тесто выложите на стол, обсыпанный мукой, разделайте на маленькие булочки и после небольшой расстойки (10—15 мин) раскатайте на круглые лепешки.

На них положите начинку, слепите края и придайте форму пирожка. Жарьте пирожки на растопленном жире или растительном масле, переворачивая, чтобы они равномерно подрумянились.

Кулебяка

Требуется: по 120 г пшеничной муки, манной крупы и воды, 60 г сливочного масла, 10 г дрожжей, соль.

Для начинки: 500 г капусты, 150 г грибов, 5 яиц, 60 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Смешайте муку и манную крупу, сделайте ямку, влейте в нее воду с разведенными в ней дрожжами, посолите и замесите тесто. Когда оно перестанет прилипать к рукам, выложите его в миску и оставьте на 30—40 мин.

Раскатайте лепешку, посыпьте смесью муки и манной крупы, сложите пополам, снова посыпьте мукой и еще раз сложите пополам. Осторожно, чтобы оно склеилось, раскатайте тесто скалкой. Повторите все еще раз. Капусту нашинкуйте, кочерыжку натрите на мелкой терке.

Грибы обжарьте и смешайте с капустой. Выложите начинку на пласт теста горкой и вылейте на нее сырые яйца. Уголки теста заверните и слепите, в центре оставьте небольшое отверстие. Выпекайте кулебяку 15—20 мин на сухом противне, сразу переложите на блюдо и смажьте сливочным маслом.

Пирожки с солеными грибами

Требуется: 7 стаканов муки, 2 стакана молока, 3 ст. л. растительного, масла, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 40 г дрожжей, 400 г жира для обжарки пирожков.

Для начинки: 500 г соленых грибов, 3 ст. л. растительного масла, 2 луковицы, 1 ч. л. муки, перец.

Способ приготовления. Тесто поставьте безопарным способом. Готовые лепешки заполните грибным фаршем, защипните и уложите на доску, посыпанную мукой, или на металлический лист, смазанный маслом. После расстойки в течение 10—12 мин пожарьте пирожки во фритюре.

Для приготовления начинки грибы залейте холодной водой на 40—60 мин. Затем откиньте их на дуршлаг или сито. Когда вода с грибов стечет, порубите их на доске, смешайте с мукой и поджаренным мелко нарубленным луком. Перец добавьте по вкусу.

Пирог с грибами

Требуется: 1 кг муки, 250 г молока, яйцо, 20 г сахара, соль, 50 г топленого сливочного масла, 20 г дрожжей.

Для начинки: 300 г сушеных грибов, луковица, соль, 30 г маргарина.

Способ приготовления. Замесите тесто мягкой консистенции, разделите его на 2 части и поставьте в теплое место на 20 мин, чтобы оно расстоялось.

Сушеные грибы отварите, пропустите через мясорубку. Мелко нарезанный лук обжарьте и добавьте к грибам. Из одной части теста раскатайте пласт толщиной 1 см и положите его на смазанный маргарином металлический лист. На разложенное тесто выложите фарш, края у пирога приподнимите и заверните на начинку. Раскатайте второй пласт, уложите на пирог, а края слепите.

Пирог поставьте в теплое место для расстаивания на 10—15 мин, затем смажьте маслом или яйцом, сделайте проколы ножом и выпекайте в духовке при температуре 220 °С в течение 25—30 мин.

НА ЗАКУСКУ

Яичница с сыром и грибами

Требуется: 4 яйца, 70 г сыра, 100 г грибов, 50 г масла сливочного, лук, соль, зелень.

Способ приготовления. Тщательно промойте и нарежьте на небольшие кусочки грибы, обжарьте их на сковороде с мелко нашинкованным луком. Посыпьте грибы половиной всего количества сыра и залейте слегка взбитыми яйцами. Когда размешаете, посыпьте оставшимся тертым сыром и запеките в духовом шкафу.

Бутерброды с грибами

Требуется: 400 г шампиньонов, батон ржаного хлеба, средняя луковица, по 100 г майонеза и растительного или сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Хлеб разрежьте коржами, каждый корж — на 4 части. Шампиньоны порежьте ломтиками, проварите в соленой воде 5 мин и обжарьте на хорошо разогретой сковороде с маслом до готовности. Очищенный лук нарежьте кольцами и обжарьте в масле до готовности. Выложите слоями на коржи хлеба лук, шампиньоны, майонез и уложите их на противень друг на друга. Сверху и с боков намажьте получившийся «торт» майонезом и поставьте в духовой шкаф на 5—7 мин.

Холодец свиной с грибами

Требуется: 500 г свиных ножек, 1 1/2 кг свиного мяса, головка чеснока, 70 г моркови, 60 г петрушки, 600 г соленых грибов, соль.

Способ приготовления. Опалите ножки, разрубите на небольшие части и залейте на 3—4 ч водой. Затем помойте и порежьте свинину на маленькие кусочки, сварите в небольшом количестве воды, посолите. Морковь, чеснок и грибы мелко порежьте.

Положите рубленые ножки в кастрюлю и, залив водой, поварите их 7—8 ч, не забывая снимать с поверхности бульона пену.

За 1 ч до окончания варки положите в бульон морковь и чеснок Вынув ножки из бульона, срежьте имеющееся на них мясо. Остудите бульон. В специальные формы выложите вареное мясо, грибы, посыпьте зеленью и залейте бульоном. Формы поставьте в холодильник и дайте холодцу застыть.

Закуска грибная

Требуется: по 200 г грибов и лука, 400 г картофеля, специи и зелень.

Способ приготовления. Грибы отварите, затем поджарьте. Картошку порежьте кубиками, а лук кольцами. Смешайте с грибами. Тушите все вместе на медленном огне. При подаче на стол посыпьте зеленью.





Глава 5 Маринованные грибы

Маринованные лисички и валуи

Требуется: грибы — сколько потребуется;
Для маринадной заливки: 2 л воды, 400 г соли, 10 лавровых листочков, 20 горошин душистого перца, 30 г 80%-й уксусной эссенции.

Способ приготовления. Грибы тщательно промойте, поместите в эмалированную кастрюлю с кипящей подсоленной водой на 20 мин, после чего отбросьте на дуршлаг и снова поместите в эмалированную кастрюлю.

Приготовьте маринад, залейте им грибы и варите 20—25 мин, затем выньте шумовкой. Охлажденные грибы разложите в простерилизованные банки и закрутите.

Маринованные рыжики и грузди

Требуется: 10 кг грибов, 1/2 кг соли, специи — по вкусу;
Для маринадной заливки: 2 л воды, 30 г уксусной эссенции 80%-й, 10 лавровых листочков, 20 горошин душистого перца, 15 шт. гвоздик.

Способ приготовления. Перед маринованием рыжики и грузди нужно сначала посолить. Грибы помойте, поместите в эмалированную кастрюлю с кипящей водой и бланшируйте в течение 2—3 мин. Затем грибы отбросьте на дуршлаг и положите на некоторое время в холодную воду, после чего поместите в хорошо вымытую деревянную бочку, пересыпая солью и перекладывая пряностями, оставьте так на некоторое время, чтобы грибы дали сок.

После этого промойте грибы, залейте приготовленным заранее маринадом, закройте крышкой и поставьте в прохладное место.

Маринованные грибы «Дары осени»

Требуется: 10 кг подготовленных опят, 500 г соли, 20 г лаврового листа, 120 г горошин душистого перца, 180 г зеленого укропа, 180 г лука нашинкованного.

Способ приготовления. По размеру опята не сортируются, просто отделите ножку гриба от его шляпки и порежьте ножки на лапшу толщиной 1—2 см, перемешивая их со шляпками. Грибы помойте и положите в подсоленную кипящую воду. Пусть поварятся 20 мин от момента кипения. Во время варки грибы изменят цвет — потемнеют, но пусть вас это не смущает, так надо. Сварившиеся грибы откиньте на решето и дайте им остыть.

Положите на дно эмалированной кастрюли необходимые пряности: лавровый лист, перец, зеленый укроп, измельченный лук, а сверху — охлажденные грибы (слоем примерно в 5 см), сверху поместите специи и посыпьте солью. Таким способом уложите несколько слоев опят, на верхний слой поместите салфетку, кружок и наконец груз.

Маринованные подберезовики и подосиновики

Требуется: грибы — сколько потребуется;

Для маринада: 2 л воды, 30 г 80%-й уксусной эссенции, 400 г соли, 10 лавровых листочков, 20 горошин душистого перца.

Способ приготовления. Грибы помойте, опустите на 5 мин в кипяток, откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Приготовьте маринад, залейте им грибы и проварите 5—10 мин, после чего поместите в банки и закрутите.

Грибы маринованные «Оригинальные»

Требуется: 1/2 кг грибов на 3 л воды, 25 г 40%-й уксусной эссенции или 35 г 6%-го уксуса, 1 кг соли, лавровый лист, по 1 1/2 г перца, гвоздики и корицы.

Способ приготовления. Воду для маринада доведите до кипения, положите пряности и прокипятите. После охлаждения добавьте уксус и размешайте.

Общее количество маринада, добавляемого в грибы, должно быть не более 12 % к весу грибов.



Содержание

Глава 1. Первые блюда с грибами 3
Борщ «Белорусский» 3
Борщ с репой и грибами 4
Борщ с грибами 5
Вегетарианский борщ 5
Борщ с черносливом 6
Борщ из сушеных овощей 6
Борщ из печеной свеклы с грибами и квасом 7
Борщ русский с грибами 7
Борщ из квашеной капусты с грибами 8
Свекольник с сельдью и грибами 9
Щи суточные 9
Щи с грибами 10
Суп с грибными клецками 10
Суп гороховый с грибами 11
Суп грибной с галушками 12
Грибной суп с клецками и салом 12
Суп грибной с сыром 13
Суп-пюре грибной с луком и томатами 13
Молочный суп с картофелем и грибами 14
Солянка грибная 14
Бульон грибной 15

Глава 2. Пловы и горячие блюда с грибами 16
Грибной плов «Загадки леса» 16
Плов «Радуйся жизни» 16
Плов «Грибной дождь» 17
Плов «На диком Западе» 17
Плов «Мужской каприз» 18
Грибы в сметане с сыром 18
Плов «Шоу для любителей» 19
Грибы в сметане с помидорами 19
Грибы в сметане 20
Куриная юшка с грибами 20
Курица с грибами 21
Сардельки с грибами и овощами 21
Битки «Селянские» 22
Баклажаны, тушенные с грибами 23
Итальянский шницель 23
Говядина, тушенная с грибами 24
Отбивные с грибным соусом 24
Телячьи котлеты по-венгерски 25
Макароны отварные с грибами 25

Гуляш «Грибной» 26
Рагу грибное «Волшебное» 26
Бигос грибной «Особый» 27
Тушеные грибы «Полет» 27
Грибы тушеные «Охотничьи» 28
Грибы «Румяные» 28

Глава 3. Салаты с грибами 29
Грибной салат с картофелем 29
Салат из сухих грибов 29
Шампиньоны в сметане 30
Салат из шампиньонов и зеленого горошка 30
Салат из грибов с яйцами 30
Грибной салат в хлебной «корзинке» 31
Салат из консервированных шампиньонов 31
Салат «Свадебный» 32
Салат из консервированных грибов 32
Салат из шампиньонов и маринованных огурчиков 33
Салат из сельдерея и маринованных грибов 33
Салат «Сбор урожая» 34
Салат из грибов, яиц и овощей 34
Салат из шампиньонов, куриного мяса и авокадо 35
Салат «Сердце ангела» 35
Салат-коктейль грибной 36
Салат из шампиньонов с грецкими орехами 36
Салат «Шампиньон» 37
Салат с маринованными, грибами и яблоками 37
Салат грибной с лимоном 37
Салат «Пикантные подробности» 38
Салат грибной с цветной капустой 38
Салат «Парис и Елена» 39
Салат «Грибной сюрприз» 39
Грибной салат по-еревански 40
Салат «Прогулка по Амстердаму» 40
Винегрет грибной 41
Винегрет из картофеля и грибов 42
Салат с грибами и картофелем 42
Салат из маринованных грибов 42
Салат из шампиньонов с капустой 43

Глава 4. Грибы — старые знакомые 44
Каши 44
Каша «Грибная поляна» 44
Каша пшеничная с грибами 44
Каша «Добыча грибника» 45
Каша «Грибное раздолье» 45
Каша «Острое ощущение» 46
Каша «Мудрость ламы» 46
Каша на завтрак 47
Рыба с грибами 47
Налим с грибами и зеленью 47
Рыба с грибами и перцем 48
Фаршированные блюда 48
Помидоры, фаршированные грибами 48
Фаршированные помидоры «Лесные» 49
Фаршированные маринованные грибы 49
Фаршированные яйца «Мечта грибника» 50
Запеканки 50
Запеканка из рыбы с грибами 50
Запеканка из грибов с рисом 51
Запеканка из сомятины с грибами 51
Запеканка рыбная с луком 52
Запеканка из маслят 52
Выпечка 53
Пирожки с грибами 53
Кулебяка 53
Пирожки с солеными грибами 54
Пирог с грибами 55
На закуску 55
Яичница с сыром и грибами 55
Бутерброды с грибами 56
Холодец свиной с грибами 56
Закуска грибная 57

Глава 5. Маринованные грибы 58
Маринованные лисички и валуи 58
Маринованные рыжики и грузди 58
Маринованные грибы «Дары осени» 59
Маринованные подберезовики и подосиновики 60
Грибы маринованные «Оригинальные» 60

www.infanata.org
Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!
www.infanata.org